

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 28	Montag, 08.07.2024	Dienstag, 09.07.2024	Mittwoch, 10.07.2024	Donnerstag, 11.07.2024	Freitag, 12.07.2024	Samstag, 13.07.2024	Sonntag, 14.07.2024
Suppe	<i>Brokkolicreme- suppe</i>	<i>Buchstaben- suppe</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Zucchinicreme- suppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Schweine- schnittzel "Wiener Art" mit Bratensoße, Mischgemüse und Kroketten</i>	<i>Käsespätzle mit Zwiebel- schmälze und Salat</i>	<i>Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote Beete Salat</i>	<i>Zucchini gefüllt mit würziger Gemüse-Hirten- käsefüllung, Kräutersoße und Kartoffelbrei</i>	<i>Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Dillsoße, Ratatouille- gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Gemischtes Gulasch mit Rotkraut und Zöpfnudeln</i>
Menü 2	<i>Gemüselaibchen mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Spätzle mit Champignon- rahmsöÙe und Salat</i>	<i>Gekochte Ochsenbrust mit SchnittlauchsoÙe, Preiselbeeren Bouillonkartoffeln, und Rote Beete Salat</i>	<i>Zucchini gefüllt mit würziger Gemüse-Hirten- käsefüllung, KräutersoÙe und Kartoffelbrei</i>	<i>Schinkenomelette mit DillsoÙe, Ratatouille- gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Gemischtes Gulasch mit Rotkraut und Zöpfnudeln</i>
Dessert	<i>Früchtejoghurt</i>	<i>Rote Grütze mit VanillesoÙe</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Schokoladen- pudding</i>	<i>Obstquark</i>	<i>Milchreis</i>	<i>Gebäck</i>

AWO Tel.: 07832-4522, Küche Tel.: 07834-838524

Wir wünschen guten Appetit

Erläuterungen der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen in Lebensmitteln siehe Extrainformation Änderungen vorbehalten.

Allergenplan

KW 28	Montag, 08.07.2024	Dienstag, 09.07.2024	Mittwoch, 10.07.2024	Donnerstag, 11.07.2024	Freitag, 12.07.2024	Samstag, 13.07.2024	Sonntag, 14.07.2024
Suppe	Brokkolicreme- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 129,0	Buchstaben- suppe i kcal: 37,7	Kartoffelsuppe i kcal: 150,8	Nudelsuppe kcal: 70,8	Zucchinicreme- suppe c,g kcal: 81,2		Kraftbrühe mit Einlage i kcal: 45,0
Menü 1	Schweine- schnittzel a,a1 "Wiener Art" mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Kroketten a,a1 kcal: 19462,5	Käsespätzle mit Zwiebel- schmälze g und Salat a,a1 4 kcal: 578,7	Gekochte Ochsenbrust i mit Meerrettichsoße, a,a1,g,l 1,3,5 Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln i und Rote Beete Salat kcal: 1468,7	Zucchini gefüllt mit a,a1,c,g,i,l 1 würziger Gemüse-Hirten- käsefüllung, Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 25462,9	Schlemmerfilet "Bordelaise" a,a1,d mit Dillsoße, a,a1,l 1 Ratatouille- gemüse und Salzkartoffeln kcal: 457,6	Bunter Hühnereintopf i Weckle a,c kcal: 279,1	Gemischtes Gulasch a,a1,l mit Rotkraut l 1 und Zöpfleudeln kcal: 376,9
Menü 2	Gemüselaiichen 2,3,4,10 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Kartoffelbrei kcal: 792,9	Spätzle a,a1,c 1 mit Champignon- rahmsöße a,a1,l 1,3 und Salat a,a1 4 kcal: 350,4	Gekochte Ochsenbrust i mit Schnittlauchsoße, a,a1,g,l 1 Preiselbeeren Bouillonkartoffeln, i und Rote Beete Salat kcal: 1472,1	Zucchini gefüllt mit a,a1,c,g,i,l 1 würziger Gemüse-Hirten- käsefüllung, Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 25462,9	Schinkenomelette c,g,i 2,3 mit Dillsoße, a,a1,l 1 Ratatouille- gemüse und Salzkartoffeln kcal: 301,9	Bunter Hühnereintopf i Weckle a,c kcal: 279,1	Gemischtes Gulasch a,a1,l mit Rotkraut l 1 und Zöpfleudeln kcal: 376,9

Allergenplan

KW 28	Montag, 08.07.2024	Dienstag, 09.07.2024	Mittwoch, 10.07.2024	Donnerstag, 11.07.2024	Freitag, 12.07.2024	Samstag, 13.07.2024	Sonntag, 14.07.2024
Dessert	Früchtejoghurt g 8 kcal: 89,3	Rote Grütze mit Vanillesoße kcal: 109,2	Frisches Obst kcal: 80,0	Schokoladen- pudding g 8 kcal: 115,7	Obstquark f,g kcal: 129,9	Milchreis g kcal: 165,9	Gebäck kcal: 153,5

LEGENDE DER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IN LEBENSMITTELN

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Zusatzstoff-Verordnung enthalten. Viele Lebensmittel enthalten sogenannte Allergene auf die ebenfalls hingewiesen werden muss. Auf dem Speisenplan finden sie Fußnoten, die es Ihnen ermöglichen, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene genau zu identifizieren. Grundlage hierfür ist die Information, die der Hersteller auf der jeweiligen Verpackung angibt.

Im Zweifel wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Die Fußnoten sind wie folgt definiert:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) Phosphat
- 9) Süßungsmittel
- 10) Phenylaninquelle
- 11) abführend
- 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

- a) Gluten (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-Kamut und Hybridstämme davon)
- b) Krebstiere
- c) Ei
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch/Laktose
- h) Schalenfrüchte (h1-Mandeln, h2-Hasel, h3-Walnuss, h4 - Cashew-Kerne, h5-Pecannuss, h6-Paranuss, h7-Pistazien, h8-Macadamia-Nüsse, h9-Queensland-Nuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Histamin
- n) Lupinen
- o) Weichtiere
- p) Allergenfrei